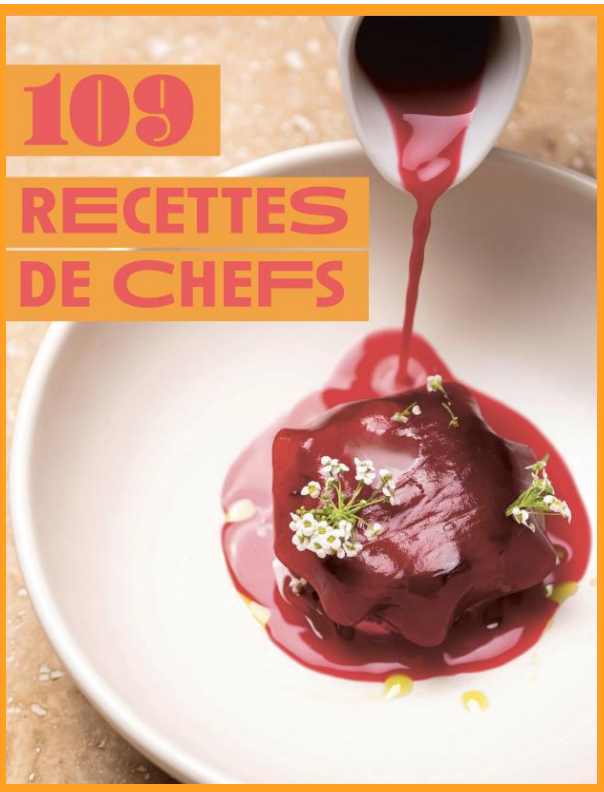
Gault&Millau

Gault&Millau dévoile le nouveau hors-série "109" de son Magazine et braque les projecteurs sur 109 Chef.fe.s passionné.e.s qui ont participé à dynamiser la scène gastronomique française ces 18 derniers mois.
Ce numéro spécial met en lumière les talents, souvent jeunes, parfois autodidactes, d'autres à la formation de haute volée, qui ont franchi le cap de l'entrepreneuriat, ouvrant leur propre restaurant et **propulsant avec conviction la cuisine vers de nouveaux horizons**. Une invitation à découvrir les chef.fe.s les plus inspirant.e.s de la scène culinaire actuelle.

À dévorer en kiosques dès aujourd'hui !

LE **sang neuf**
DE LA GASTRONOMIE
FRANÇAISE



Réinventer la gastronomie française avec audace

Ce qui rassemble ces 109 chef.fe.s ? Leur passion, leur vision audacieuse et leur capacité à surmonter les défis pour ouvrir leur propre restaurant. 109 qui repoussent sans cesse les limites de la créativité, **réinventant les classiques et explorant des saveurs inédites**.

En solo, en couple, en duo ou en équipe… ces talents assument souvent plusieurs rôles au sein de leur établissement alliant passion, innovation et entrepreneuriat. **Une nouvelle génération de femmes** continue également de s'affirmer, façonnant ainsi l'avenir de la cuisine française à l'aide de recettes inventives et pleines de caractères !

Portraits colorés et secrets de recettes signatures

Chaque chef.fe est présenté.e à travers un portrait illustré qui dévoile son parcours, ses influences et ses créations. Mais ce n'est pas tout ! Ces talents partagent également **recettes signatures** et conseils pratiques, **permettant aux lecteurs et lectrices de recréer ces plats qui bousculent les codes**. Les recettes sont classées par niveau de difficulté – pour ravir les amateurs curieux et les passionnés de cuisine aguerris.

Créations audacieuses, associations surprenantes, techniques innovantes… **Un véritable voyage culinaire à travers la France, pour apporter un peu de cette nouvelle énergie dans chaque cuisine**.

La passion de la gastronomie en partage

Avec son hors-série 109, Gault&Millau continue de jouer son rôle de révélateur de talents. Le magazine, fidèle à sa mission ADN, met en lumière ces jeunes chef.fe.s qui, par leur créativité et leur vision, inspirent les générations futures et redéfinissent le paysage gastronomique. Une véritable célébration de la gastronomie vivante, qui se renouvelle sans cesse.

Disponible dès aujourd'hui en kiosques, l'édition 2025 du 109 est un hors-série unique du Magazine Gault&Millau. Un incontournable pour découvrir la nouvelle génération de chef.fe.s qui fait vibrer la scène culinaire française.

CARRY-LE-ROUET

CHEF Ilane TINCHANT

RESTAURANT

L'Oursin - L'Hôtel Bleu

NOTE GAULT&MILLAU	14,5/20 - 2 TOQUES
COUVERTS	20
OUVERTURE	19 JUILLET 2024
ADRESSE	1, BOULEVARD DES MOULINS 13260 CARRY-LE-ROUET
TÉLÉPHONE	+33 (0)4 51 68 00 01
SITE	HOTELBLEUCARRY.COM

Comment avez-vous été amené à ouvrir le restaurant d'un hôtel ?

ILANE TINCHANT : Cela faisait un petit moment que j'étais sous-chef dans de belles tables et j'avais envie de me lancer. J'ai été contacté pour l'ouverture d'un hôtel avec 80 couverts et un menu bistrot... Je leur ai dit qu'ils avaient dû se tromper parce que je ne voulais absolument pas faire ça. Je voulais créer un menu dégustation et faire une cuisine locale. On m'a donné carte blanche. C'est vraiment une chance, car c'est exactement comme si c'était mon restaurant.

Quelles sont vos sources d'inspiration ?

I.T. : J'aime Marseille du plus profond de mon cœur. La culture méditerranéenne, le végétal, les épices m'inspirent. J'essaie de concentrer l'iode pour l'assaisonnement plutôt qu'utiliser du sel ; ma cuisine est vraiment une ode à l'iode. Le chef Julien Diaz m'a donné les bases d'organisation et de rigueur.

Avez-vous un plat signature ?

I.T. : Textures de seiche. Il y a un gros travail sur les cuissons pour faire une juxtaposition en terminant par une cuillère de tagliatelle de seiche crue pour se rappeler sa texture et terminer sur une note fraîche.

PAROLES DE CHEF(FE)S

NOTRE AVIS « Pour résumer, des poissons cuits à la perfection, qu'on accompagne d'un bon condrieu par exemple. Et comme l'un ne va pas sans l'autre, le service est efficace et bienveillant. »

63

LILLE

CHEFS
Valentina GIACOBBE & Julien INGAUD-JAUBERT

RESTAURANT
Ginko

NOTE GAULT&MILLAU	13,5/20 – 2 TOQUES
COUVERTS	40
OUVERTURE	6 SEPTEMBRE 2023
ADRESSE	70, RUE DE L'HÔPITAL-MILITAIRE 59800 LILLE
TÉLÉPHONE	+33 (0)3 20 77 64 03
SITE	GINKORESTAURANT.FR
INSTA	@RESTAURANTGINKO

Quelles sont vos influences ?
VALENTINA GIACOBBE : J'ai grandi à l'étranger, principalement en Asie – Japon, Philippines, Corée du Sud –, mais aussi en Italie et un peu en Russie. Quand on est exposé à des cultures culinaires différentes, inconsciemment, ça forme le palais. Ginko fait référence à cet arbre qu'on trouve à tous les coins de rue de Séoul et qui me rappelle des souvenirs inspirants. Je pense qu'on peut retrouver le parcours de quelqu'un dans sa technique.

Comment construisez-vous votre carte ?
V. G. : Nous sommes toujours dans l'échange avec Julien, qui s'occupe de la pâtisserie. Nos goûts et nos techniques se rejoignent. Notre menu en 6 temps résume tout notre univers. Le second menu en 4 temps, entièrement végétarien, est en projet depuis quelques années et correspond à nos engagements contre la surconsommation de protéines animales. Il nous permet de repenser la composition des assiettes, il n'y a pas de règles.

Collaborez-vous avec des artisans ?
V. G. : J'ai travaillé en vraie symbiose avec la céramiste Charlotte Caulliez, à Wambrechies. Et nous avons encore d'autres projets ensemble.

NOTRE AVIS « La justesse des saveurs, les dosages précis des jus accompagnateurs font de chaque assiette un voyage intéressant entre Nord et Asie. »

PAROLES DE CHEF(FES)

95

Sang neuf

Infos pratiques

- **109 recettes** de chef.fe.s
- Prix : 8,90€
- Sortie : 21 novembre 2024
- Directeur de la rédaction : Stéphane Bréhier
- Directeur des enquêtes : Marc Esquerré

Nous nous tenons à votre disposition pour toute demande d'informations complémentaires ou de service presse

À propos de Gault&Millau, éditeur de guides gastronomiques

Fondé en 1972 par Henri Gault et Christian Millau, ardents défenseurs de la « nouvelle cuisine », Gault&Millau déniche, accompagne et valorise tous les acteurs d'une scène gastronomique avec transparence et bienveillance. L'entreprise française est depuis 50 ans au service de la gastronomie et de l'art de vivre dans son ensemble.

En plus du célèbre Guide Jaune, notant chaque année et toquant près de 2500 établissements sur toute la France, Gault&Millau publie 11 guides régionaux, ainsi qu'un livre dédié aux Maisons de Champagne et à leurs cuvées d'exception. Le magazine a également fait son grand retour en novembre 2023, proposant 6 numéros par an ainsi que son hors-série "109", qui met en avant le sang neuf de la gastronomie française à travers 109 portraits et recettes.